



“Una experiencia culinaria donde la tradición peruana se reinventa. Sabores auténticos, técnicas contemporáneas y una propuesta que honra nuestras raíces con una visión moderna.”



# Platos CRIOLLOS

F U S I Ó N

## ABREBOCAS

### **OSTRAS A TU ELECCIÓN (1UND) 15**

Ostras frescas del día servidas con tu salsa favorita: al limón clásico, salsa oriental, estilo tiradito o con el toque festivo del Bloody Mary.

### **CONCHAS DE ABANICO A TU ELECCIÓN (3UND) 30**

Conchas de abanico al instante, presentadas con tu preparación preferida: al limón, estilo acevichada, en chalaca tradicional o con Bloody Mary.

### **TIRADITO DE CONCHAS 30**

Diez conchas de abanico bañadas en una intensa leche de tigre al ají amarillo. Suave, picante y fresco en cada bocado.

### **CONCHAS A LA PARMESANA 30**

Seis conchas gratinadas a la perfección, cubiertas en generoso queso parmesano fundido. Doradas por fuera, jugosas por dentro.

### **ANTICUCHOS 35**

Tiernos anticuchos de corazón de res a la parrilla, acompañados de papas doradas, choclo tierno, queso frito y nuestro ají parrillero de la casa.

### **TEQUEÑOS DE QUESO PERUANO 28**

Diez tequeños crujientes rellenos de queso andino, servidos con guacamole fresco de la casa.

### **LANGOSTINOS JUMBO AL PANKO 36**

Cuatro langostinos jumbo empanizados en panko dorado, servidos sobre puré de camote y una miel dulce de aguaymanto con maracuyá.

### **CHICHARRÓN DE POLLO 32**

Jugosos trozos de pollo crocante, marinados y fritos a punto, servidos con papas fritas y ensalada fresca.

### **ALITAS BBQ 28**

Ocho alitas glaseadas en salsa BBQ de la casa, servidas con un mix de papas fritas.

## ENTRADAS

- |   |    |
|---|----|
| <b>CEVICHE DE PESCADO</b>   | 45 |
| Pesca del día marinada en nuestra leche de tigre de la casa, servida con camote dulce y choclo tierno. El ceviche que define a Mestizo. |    |
| <b>CEVICHE CONCHAS NEGRAS</b>   | 45 |
| Doce jugosas conchas negras acevichadas en leche de tigre intensa. El afrodisíaco favorito de Lima, servido con camote y choclo.        |    |
| <b>CAUSA LIMEÑA</b>   | 35 |
| Deliciosa causa limeña de papa al ají, rellena de pollo desmenuzado y palta cremosa. Un clásico de la mesa peruana.                     |    |
| <b>CAUSA DE LANGOSTINOS</b>   | 38 |
| Causa de papa amarilla al ají amarillo, rellena de langostinos frescos bañados en salsa cóctel artesanal. Fresca, elegante y peruana.   |    |
| <b>ENSALADA CÉSAR CON POLLO</b>   | 28 |
| Lechuga romana con nuestra salsa César elaborada en casa, coronada con filetes de pollo crocante, croutones y parmesano rallado.        |    |

## LOS MÁS BUSCADOS

### **TACU TACU A LO MACHO** 45

Meloso arroz con frejoles, dorado y crocante por fuera, coronado con una cremosa salsa de mariscos ligeramente picante. El sabor más buscado de Mestizo.

### **FETUCCINI A LA HUACAÍNA CON LOMO SALTADO** 48

Fetuccini al dente envuelto en nuestra cremosa salsa a la huacaína, coronado con cubos de lomo fino salteados al wok. Fusión criolla irresistible.

### **FETUCCINI EN SALSA DE CHAMPIÑONES CON LOMO FINO** 48

Fetuccini al dente en salsa de champiñones frescos, profunda y aromática, acompañado de tiernos cubos de lomo fino. Para quienes buscan algo distinto.

### **ARROZ CON MARISCOS** 46

Arroz cremoso cargado de mariscos frescos, con base doradita y queso gratinado por encima, acompañado de leche de tigre al lado. Mar en cada cucharada.

### **ARROZ CON PATO** 55

Pato confitado a la lenta cocción, servido sobre un meloso arroz verde con zapallo loche de Chiclayo. Puro sabor norteño en tu mesa.

### **LOMO SALTADO** 55

Cubos de lomo fino salteados al wok con tomate, cebolla y salsa de soya, servidos con papas fritas crocantes y arroz con choclo. El clásico peruano de siempre.

### **TRUCHA A LA MENIER** 36

Trucha con puré rústico y vegetales salteados acompañados con arroz.

## LOS MÁS BUSCADOS

### AJÍ DE GALLINA

45

El cremoso ají de gallina que no puede faltar en tu mesa: pollo desmenuzado en salsa amarilla suave y especiada, servido con papas al hilo y arroz blanco. Un abrazo en cada plato.

### OSOBUCCO DE RES AL VINO

55

Osobucco de res cocido por horas en demi glace al vino tinto, servido con un cremoso risotto de ají amarillo. Textura que se deshace en boca.

### RAVIOLES DE LOCHE CON OSOBUCCO

46

Ravioles artesanales rellenos de osobucco de res, bañados en salsa de loche y demi glace reducido. El plato de fusión más sorprendente de la carta.

### SECO DE CABRITO A LA NORTEÑA

48

Tierno cabrito cocinado en chicha de jora y especias norteñas, servido con frejoles cremosos y arroz blanco. El norte en todo su sabor.

### BIFE ANCHO

55

300 g de bife ancho madurado, marcado a la parrilla en su punto perfecto, servido con vegetales asados y papas coctel al romero. Para los amantes de la carne.

### COSTILLAR DE CERDO EN SALSA BBQ

46

300 g de costillar de cerdo horneado a baja temperatura y glaseado con nuestra salsa BBQ de la casa, servido con mix de papas fritas. Se cae del hueso.

## MENÚ KIDS

### FETUCCINI A LO ALFREDO

28

Fetuccini suave con cremosa salsa de queso parmesano, jamón y un toque de mantequilla. Simple, rico y favorito de los más pequeños.

### CHICHARRON DE POLLO

25

Trozos de pollo crujiente marinado con especias suaves, servidos con papitas fritas, arroz y nuestra mayonesa de la casa. ¡A los niños les encanta!

# Makis

## 10 CORTES

Lunes a viernes de 5pm - 10pm

### SUSHIS ORGÁNICOS REGULARES

#### ACEVICHADO

Coronado con láminas de pescado al Tataki, bañado con nuestra Salsa Acevichada de Autor, espolvoreamos Tougarashi, polvo andino, relleno de Langostinos furai y palta.

32

#### FURAI

Relleno Langostinos blanqueados, palta y queso crema, acompañado de nuestra salsa de Anguila.

32

#### GRATTAN MAKI

Coronado con Shiro sakana (pescado blanco) Bañado en una salsa de parmesano gratinado, relleno de langostinos furai y palta.

32

#### CALIFORNIA

Relleno de Langostinos blanqueados, palta y queso crema. Polvoreado de Ajonjolí tostado, acompañado de nuestro Shoyu.(salsa de soja).

32

#### MIWA SPICY MAKI

Relleno de Langostinos blanqueados y palta. Espolvoreado con Tougarashi y untado con nuestra salsa Spicy aromatizada con especias asiáticas y Flameada.

32

## **FURIKAKE MAKI**

**32**

Relleno de langostinos furai y queso crema, espolvoreado con/Furikake (especies Japonesas deshidratadas) Acompañado con el Shoyu de Casa.

## **TORI BRASA**

**32**

Relleno con Nuggets de pollo y palta, Coronada con laminas pollo rostizado al chimichurri y acompañado con salsa Namban (ideal para alérgicos al langostinos).

## **TUNA TARTAR MAKI**

**32**

Relleno de langostinos Furai y palta, acompañado con Tartar de Atún, verduras frescas y alcaparras.

## **TROPICAL MAKI**

**32**

Coronado con láminas de Mango, escarchado con Ajonjolí tostado, relleno de langostinos furai y Queso Crema bañado en salsa pasión.

## **KARAAGE**

**28**

Filetes de pollo frito empanizado

## **POKE BOWL**

**CHICO 34**

Filetes de pollo frito acompañados de arroz japones

**GRANDE 42**